

# UNI*alimenta*



**Proyecto UniAlimenta.** Fomento de una cultura alimentaria agroecológica para una alimentación saludable, sostenible y de consumo responsable en comedores universitarios públicos de Madrid. Financiado por la Dirección General de Agenda 2030, Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Convocatoria 2023





Este documento ha sido elaborado por el Observatorio para una Cultura del Territorio, en el marco del proyecto “*UniAlimenta. Fomento de una cultura alimentaria agroecológica para una alimentación saludable, sostenible y de consumo responsable en comedores universitarios públicos de Madrid*” financiado por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 a través de la Dirección General de Agenda 2030, en su convocatoria de 2023, para la realización de actividades relacionadas con la implementación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible en España.

Gisella L. Olivares Ponce  
Lydia Rinaudo Martín  
Edición abril 2025



Es un proyecto forma parte de un proceso que tiene como objetivo promover un modelo de producción y consumo de alimentos saludables y ambientalmente sostenibles a través de la compra pública alimentaria verde, liderado por le Observatorio para una Cultura del Territorio.

El objetivo específico del proyecto fue fomentar una cultura alimentaria agroecológica para una alimentación saludable, sostenible y de consumo responsable en comedores universitarios públicos de Madrid.

Se llevó a cabo en Madrid, Guadalajara, Cáceres y Badajoz y tuvo como espacio de intervención las cafeterías y comedores de la Universidad Autónoma de Madrid. Se desarrolló entre el 29 de agosto de 2023 al 30 de noviembre de 2024.

Fue ejecutado como parte de una alianza público privada entre el *Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT)*, entidad sin ánimo de lucro especializada en agroecología, soberanía alimentaria y en transición ecológica de comedores universitarios, la *Universidad Autónoma de Madrid*, a través de la Oficina de Sostenibilidad y la Coordinación de Servicios a la Comunidad, la cooperativa integral *La Garbancita Ecológica*, conformada por productores ecológicos y consumidores, responsable del suministro de alimentos ecológicos, acompañando a las cafeterías y de la promoción de la cultura agroecológica a través del impulso de los grupos de consumo de la UAM; y el *Clúster de Artesanía Alimentaria de Extremadura "Extremadura Alimenta"*, responsable de la articulación de productores extremeños con interés en la restauración colectiva pública universitaria.

Financiado por el Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030 a través de la Dirección General de Agenda 2030, en su convocatoria de 2023, para la realización de actividades relacionadas con la implementación de la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible en España.



## Experiencia a escala real de transición a eco comedores universitarios en la UAM

El proyecto se estructuró a través de la ejecución de cuatro resultados esperados que enlazan a los espacios productivos de alimentos ecológicos del territorio próximo, a las iniciativas productivas y de distribución ecológica con base agroecológica ubicadas en ellos, con un espacio público de consumo de alimentos como son los comedores y cafeterías universitarias de la Universidad Autónoma de Madrid y con la comunidad universitaria que se alimenta en ellos, en un entorno que se vislumbra ser, además de un sitio de I+D+i, un ambiente de bienestar y salud para las personas y los ecosistemas donde se sitúan. Se han ejecutado un total de 22 actividades agrupadas por resultado alineadas para lograr el objetivo específico

### RESULTADO 1

Identificado el potencial productivo, de distribución y de consumo universitario de alimentos ecológicos y agroecológicos en la Biorregión de Madrid considerando las 5 provincias aledañas a Madrid, Cáceres y Badajoz para identificar 25 iniciativas, además de las integradas en La Cooperativa La Garbancita Ecológica, ampliando la oferta de productos. Se ejecutaron 5 actividades de dinamización del sector productivo agroecológico de la zona de actuación del proyecto con el fin de dotar de capacidades al sector para la venta de sus productos a través del canal de compra universitaria.

### RESULTADO 2

Consolidada una oferta gastronómica saludable y sostenible en comedores de la UAM. Se ejecutaron 7 actuaciones que priorizaron definir y mantener una opción ecológica en los comedores y cafeterías de la UAM con el compromiso de las empresas gestoras de estos espacios, así como, dotar a la gobernanza universitaria para llevar a cabo el seguimiento de los compromisos adquiridos a través de la concesión de servicios a las empresas relacionados con la sostenibilidad para el fomento de una alimentación saludable, de compra justa y solidaria en los centros de la UAM.

### RESULTADO 3

La comunidad educativa de la UAM con herramientas para la práctica de una cultura alimentaria agroecológica con mínimo impacto medioambiental. Se ejecutaron 5 actividades de conocimiento y sensibilización dirigida a la población de la UAM.

### RESULTADO 4

Dado a conocer los beneficios de la práctica de una cultura alimentaria agroecológica en la comunidad universitaria de la UAM. Se ejecutaron 5 actividades de comunicación y difusión en la UAM.

# Identificando el potencial de distribución y de consumo universitario de alimentos ecológicos y agroecológicos en la Biorregión de Madrid

Madrid

Guadalajara (Castilla la Mancha),  
Cáceres y Badajoz (Extremadura).

## Potencial productivo

Base de datos de iniciativas de producción ecológicas, agroecológicas y artesanales:

+ 300 en Madrid

+ 200 en Guadalajara

+ 180 en Extremadura

## Identificación y selección:

Productores/as e iniciativas de distribución de alimentos ecológicos interesados en suministrar directamente a comedores universitarios públicos en los 3 territorios:

**16 productores autónomos y una agrupación (+40 proyectos productivos)**, destacando a productores de la Asociación de productores Ecológicos de Guadalajara "*El Güecológico*" y del Clúster de Artesanía Alimentaria de Extremadura "*Extremadura Alimenta*",



## Acompañamiento para el fortalecimiento de capacidades de las iniciativas productivas seleccionadas

Usando la metodología de Investigación Acción Participativa (IAP) con profesionales expertos

### Temas abordados:

- Diagnóstico, establecimiento de objetivos y estrategias para el fortalecimiento de la agrupación a nivel interno (gobernanza) y de cara a la comercialización conjunta en canales cortos
- Definición de una hoja de ruta, distribución de responsabilidades y compromisos de los/as productores/as participantes
- Realización de un análisis de la viabilidad económica y de la conectividad provincial e interprovincial para la distribución, estudiando alternativas viables para la logística de la distribución, y con menor huella de carbono

**12 talleres grupales** de trabajo en los tres territorios

### Iniciativas productivas beneficiarias:

#### **3 agrupaciones y 56 iniciativas de producción:**

5 iniciativas acompañadas en **Guadalajara** (*El Güecológico*)

5 iniciativas acompañadas en la **Madrid**

Un total de **46** iniciativas en Extremadura (*Extremadura Alimenta*), con la participación activa de 5 iniciativas agrupadas en representación de Extremadura Alimenta

# Resultados obtenidos



## 1 Catálogo de entidades

Producto final del proceso de identificación del potencial productivo y de distribución, el catálogo recoge la información de **27 iniciativas de producción** y **7 redes o iniciativas de distribución** repartidas en los 3 territorios del proyecto.

## 2 Propuesta técnica

Proceso de comercialización y suministro en la Biorregión de Madrid a través del canal universitario.



CATÁLOGO DE ENTIDADES

**PRODUCTORAS  
ECOLÓGICAS,  
AGROECOLÓGICAS  
Y ARTESANALES**

**DE EXTREMADURA,  
MADRID Y GUADALAJARA**

*Información disponible en las fichas técnicas del [catálogo](#):*

- Municipio
- Productos
- Formatos cuando procede.
- Disponibilidad del producto.
- Datos de contacto.
- Certificación ecológica
- Sellos de calidad diferenciada
- Red/Agrupación/Asociación de productores a la que pertenece.

## Consolidada una oferta gastronómica saludable y sostenible en comedores de la UAM

Las universidades son espacios idóneos para la transformación eco social y ejemplarizantes para impulsar la sostenibilidad a través de la **compra pública alimentaria verde** que impacta en la salud de esta comunidad educativa y en el entorno natural. Los campus universitarios tienen la capacidad de influir en las nuevas generaciones, impulsando cambios en los hábitos alimentarios de los estudiantes y fomentando una transición hacia modelos de consumo más sostenibles y responsables. El comedor universitario, como importante ambiente de socialización es un laboratorio de I+D+i desde el cual se puede dar respuesta práctica e innovadora a problemas del entorno como la gestión y tratamiento de residuos de las cafeterías, el diseño de espacios sostenibles y adecuados para comer, para estudiar la calidad y seguridad alimentaria, o aspectos de nutrición y dietética ecológica, economía verde, o desperdicio alimentario, conocimientos muy necesarios para llevar a cabo las transiciones ecológicas. La UAM cuenta con una visión estratégica de Campus Sostenible y Saludable y está ubicada muy próxima al medio rural y los paisajes agrarios.



## Hacia modelos alimentarios más saludables y sostenibles en las universidades públicas

En Europa, es un motor de cambio impulsado por el [Pacto Verde Europeo](#), con iniciativas como el Plan "[De la Granja a la Mesa](#)" y "[Biodiversidad 2030](#)", que buscan incrementar la producción ecológica y promover una alimentación más sostenible. Estas políticas están alineadas con otros proyectos estratégicos, como la [Estrategia Europa 2030](#) y el [Plan de Acción sobre Economía Circular](#), situándola como un instrumento clave para fomentar prácticas más sostenibles en la producción y consumo de alimentos en lo público.

En España, la [Ley 9/2017](#), de Contratos del Sector Público y el [Plan de Contratación Pública Ecológica](#), fueron un hito al incorporar criterios sociales, ambientales y de calidad en la contratación pública, incidiendo en la compra de alimentos ecológicos, proximidad y temporada, en establecer % de hortalizas y frutas, disminuir los residuos alimentarios y envases entre otros destacables.

La [Estrategia Nacional de Alimentación](#) ( febrero 2025) es un plan integral y ambicioso diseñado para enfrentar los desafíos y aprovechar las oportunidades del sector agroalimentario y pesquero en España. Su objetivo es construir un sistema alimentario sostenible en España y en Europa para conseguir la autonomía estratégica abierta. Pretende articular un sistema alimentario integral, sostenible y competitivo, profundamente arraigado en el territorio, basado en la diversidad y en la producción de alimentos saludables, accesibles y de alta calidad, reconocidos y valorados por la ciudadanía de todo el mundo.



La compra pública alimentaria verde es fundamental en la transformación hacia una economía más sostenible del sector agroalimentario.

En abril de 2025 se aprobó el [Real Decreto 315/2025](#), por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Entre los aspectos más importantes la obligación a que al menos el 45% de las raciones de frutas y hortalizas que se sirvan en los colegios e institutos sean de temporada, y fijar que el 5% del gasto mensual que cada comedor escolar se destine a alimentos de producción ecológica.

Todo este nuevo marco nacional es una referencia para transitar hacia modelos alimentarios más saludables y sostenibles en las universidades públicas.

En las universidades españolas existe una preocupación por la promoción de la salud en el entorno de las universidades. La Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE) órgano interlocutor entre las instituciones universitarias del país y el Gobierno de España, cuenta con una Comisión Sectorial CRUE-Sostenibilidad que incluye un Grupo de Trabajo de Universidades Saludables que fue el promotor de la **Red Española de Universidades Saludables (REUS)** creada en 2008 cuyo objetivo más importante es promover la salud en las universidades. Con este mismo objetivo la REUS es parte de una estrategia internacional, auspiciada por la Organización Mundial de la Salud y en la que participan la CRUE, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad y el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Actualmente, participa activamente en el Grupo de Trabajo de Universidad Saludable de la CRUE. Desde este espacio se elaboró en marzo de 2018 [el Informe sobre Fomento de los Hábitos Saludables en las Universidades](#) a través de las Empresas Adjudicatarias de los Servicios de Vending y Restauración que incluye criterios, sugerencias o recomendaciones que puedan ser útiles para las universidades a la hora de elaborar los pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de máquinas expendedoras de productos alimenticios, gestión del servicio de cafeterías y/o comedores. Este mismo año la CRUE publicó el [informe «La contribución socioeconómica del Sistema Universitario Español»](#), cuya conclusión fue que la universidad debe ser un referente para el resto de la sociedad en la promoción de los hábitos saludables. La CRUE desde 2019 trabaja para que las instituciones universitarias incluyan en sus planes estratégicos un enfoque de salud en todas sus políticas. Y se insiste en la necesidad de realizar un «esfuerzo extra» para conseguir que las investigaciones y trabajos que se realizan en el seno de las instituciones de Educación Superior sobre hábitos saludables repercutan positivamente más allá de la comunidad universitaria.

# MÁS CERCA Y TE COME

SI RIGIENDOS COMIDAS ECOLÓGICAS, SALUDABLES Y SOSTENIBLES MÁS CERCA NO LA VAS A TENER: CADA SEMANA EN LAS CAFETERÍAS DE LA UAM

El proyecto **UNDA** trabaja para incorporar alimentos ecológicos, de temporada, producidos lo más cerca posible y de canal corto, para ofrecer un plato saludable y ambientalmente responsable. Trabajamos juntos, las cafeterías, la Cooperativa Integral La Granja Ecológica, la Oficina de Sostenibilidad de la UAM y el Observatorio para una Cultura del Territorio, para impulsar la transición ecológica de las comedores de la UAM.

¡COMPÁRANOS EN ESTE ACTO Y PIDE TU MENÚ ECOLÓGICO EN LAS CAFETERÍAS PARTICIPANTES!

UN MENÚ ECOLÓGICO, LOCAL Y  
MÁS CERCA DE LO



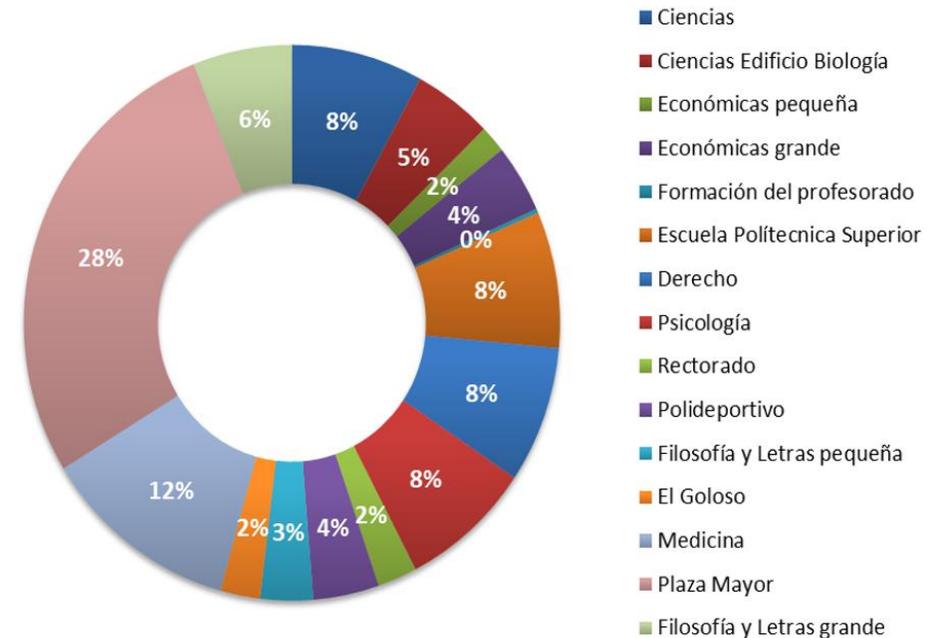
## Cafeterías y comedores

En 2019 a petición del Vicerrectorado de Campus y Sostenibilidad, el Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT) realizó un Diagnóstico participativo del servicio de cafeterías de la UAM, que finalizó en 2020, y que sentó las bases en el camino la creación de un sistema de alimentación sostenible en la UAM, siendo un primer foco de atención el servicio de bar-cafeterías y comedor.

Entre los años 2020 y el 2022 se llevaron a cabo intervenciones piloto en los espacios de comedor estableciendo un día de menú ecológico, en el que participaron 3 cafeterías de la UAM. Estas intervenciones se desarrollaron en el marco de dos proyectos: (1) el [Grupo Operativo Supra Autonómico "Alimentación Pública Sostenible 4.0"](#) ejecutado y representado por el Observatorio para una Cultura del Territorio, financiados con fondos FEADER y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y (2) el [Grupo Operativo Alimentando al Campus \(2019-2022\)](#) promovido por el IMIDRA, ejecutados de la mano de la Oficina de Sostenibilidad, del director de Sostenibilidad y del OCT. A partir de este proyecto se introdujeron unos primeros criterios de compra verde en los pliegos de licitaciones de las cafeterías-restaurantes, consistentes en la incorporación de un porcentaje mínimo de alimentos de producción ecológica. Este proyecto piloto generó, datos, una gran aceptación y sensibilidad por la comunidad universitaria y por las empresas gestoras del servicio. Esto permitió que, en el proyecto UNIALIMENTA, las cafeterías estuvieran dispuestas a participar sin subvención en la compra de alimentos ecológicos como en el piloto. Las actuaciones se articularon nuevamente, a través del director y la Oficina de Sostenibilidad, el Coordinador de Servicios a la Comunidad, así como, con el Vicerrectorado de Compromiso Social y Sostenibilidad teniendo como marco el convenio firmado entre la UAM y el OCT para la ejecución de estas actuaciones.

## Población usuaria de las cafeterías y comedores

Aproximadamente más de 2000 personas consumen el menú del día, alrededor del 8% de la población UAM. El 69% come de menú en el autoservicio y el 31% lo hace en el servicio en mesa. Existe otro grupo de personas que se trae la comida y cada Facultad tiene un espacio acondicionado con microondas para calentar la comida, pila para servicio de agua y mesas para comer. Por facultades la distribución media de comensales es:





# ¿Cómo ha trabajado para consolidar una oferta gastronómica saludable y sostenible en comedores de la UAM?



Producción ecológica

Suministro de alimentos ecológicos, profesional y especializado con criterios agroecológicos de [La Garbancita Ecológica](#).



Distribución agroecológica



Gobernanza universitaria

Protocolo de seguimiento de los pliegos construido participativa y colectivamente con principales actores involucrados y propuestas de mejora



Empresas para el servicio de comedor y cafeterías

- Acuerdo formal de las cafeterías con el proyecto
- Compra de alimentos ecológicos, de temporada, proximidad y circuito corto.
- Menú 100% ecológico un día a la semana
- Precio consensuado con las empresas
- Acompañamiento y asesoramiento en elaboración de recetas y opciones de menú de La Garbancita Ecológica.
- Difusión del menú en la UAM



Consumidores Comunidad UAM

- Ciclo de diálogos: Hacia una Cultura Alimentaria Agroecológica
- Visita a La Garbancita Ecológica
- Impulso de los Grupos de Consumo Ecológicos de la UAM
- UNIALIMENTA en la IV Feria de Alimentación Sostenible y Campus Agroecológico
- Campaña: #MÁS CERCA Y TE COME



Priorizando recetas ovo lacto vegetarianas y/o veganas con hortalizas y verduras frescas

- PRIMER PLATO
- SEGUNDO PLATO
- PAN INTEGRAL
- FRUTA MEJOR QUE POSTRE

## Resultados obtenidos

**7** cafeterías | **6** empresas

**Campus Cantoblanco**  
**Universidad Autónoma de Madrid**

### OPCIÓN ECOLÓGICA:

MIÉRCOLES Y JUEVES

PLATO ÚNICO: 8,50€

PLATO COMBINADO: 4,55€

PINCHO: 2,20€

MENÚ DÍA:

→ AUTOSERVICIO: 10,50€

→ SERVICIO EN MESA: 12,50€

Nº DE RACIONES ECOLÓGICAS CONSUMIDAS:

**1.065** durante **32** semanas

INCORPORADAS **26** categorías de alimentos ecológicos, frescos, de temporada, de lo más cerca posible procedentes de **33** productores que comercializan directamente a través de La Garbancita Ecológica. La categoría mayoritaria en volumen (cantidad comprada en kg) es la de hortalizas y verduras con un total del 59,76%.

## Actualmente una cafetería la del Rectorado mantiene el menú ecológico completo del jueves

La opción ecológica se ofertó durante 32 semanas, 99 días, los jueves y miércoles, de las cuales 20 semanas formaron parte del Curso académico 2023/2024 y 12 semanas del Curso académico 2024/2025. En total fueron 50 días distintos de los cuales 32 fueron jueves y 18 miércoles.

**Cuadro 1.** Número total de veces de la opción ecológica por cafetería a lo largo del proyecto

Días que se ofertan los distintos servicios de ecológico en las cafeterías de la UAM	Rectorado	Psicología	Filosofía y Letras Pequeña	Derecho	Ciencias	Biología	Polideportivo	EPS	TOTAL
	Jueves	Miércoles	Jueves	Miércoles	Miércoles	Miércoles	Miércoles		
Menú ecológico	32	14	3	13	14	12			88
Plato combinado/plato único		1	4	2					7
Pincho							4		4
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>99</b>

En total en todas las cafeterías que han participado se han consumido un total de 1.065 raciones de la opción ecológica ofertada con la siguiente distribución porcentual: 97% fue menú completo, 2% plato único/combinado y el 1% de pincho. El menú completo estuvo compuesto por un primero, segundo, pan de integral de masa madre (en 5 cafeterías), agua, fruta o postre ecológicos o café.

**Cuadro 2.** Número de raciones ecológicas consumidas por cafetería y tipo de ración.

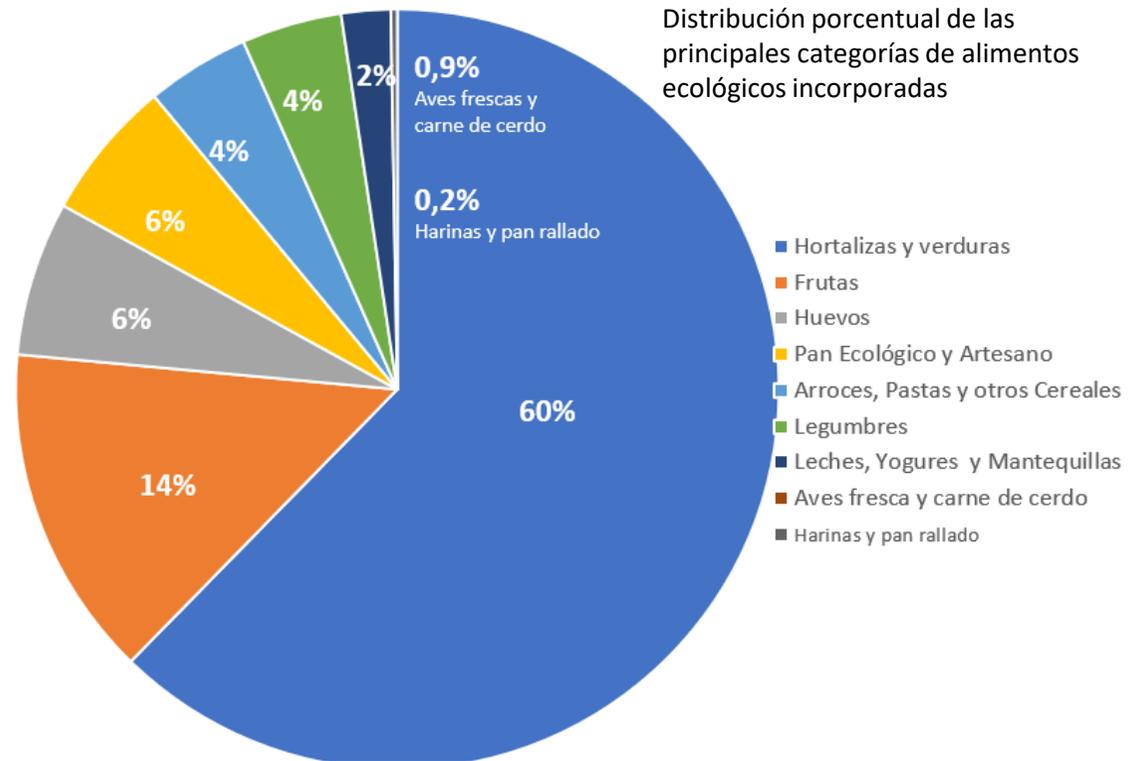
Opción ecológica	Rectorado	Psicología	Filosofía y Letras Pequeña	Derecho	Ciencias	Biología	Polideportivo	TOTAL	%
Menús	640	106	31	57	101	99		1.034	97%
Plato único/combinado		5	4	11			1	21	2%
Pincho							10	10	1%
<b>TOTAL</b>	<b>640</b>	<b>111</b>	<b>35</b>	<b>68</b>	<b>101</b>	<b>99</b>	<b>11</b>	<b>1.065</b>	<b>100%</b>

## Suministro especializado

A través de la tienda online de La Garbancita Ecológica, con opción a una amplia variedad de alimentos ecológicos de temporada, circuito corto, ha facilitado a que cada cafetería compusiera sus menús atendiendo a sus condicionantes de espacio, público y, también, a la capacidad de innovación en la incorporación de menú saludable, ecológico y de temporada avanzando en una dieta más vegetariana.

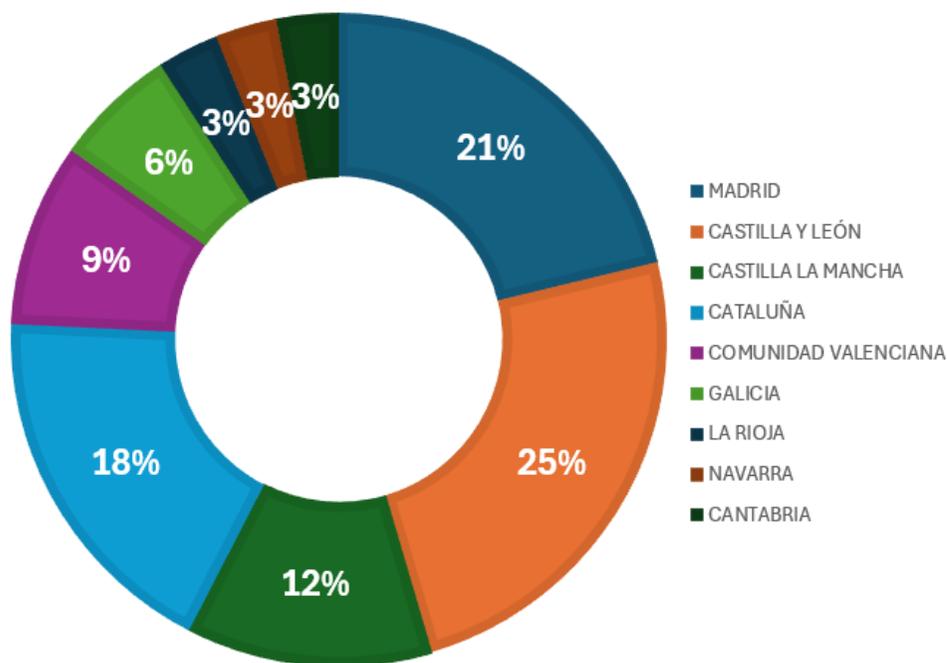
El principal grupo de alimentos en unidad de medida (kg/litro/docena) han sido las hortalizas y verduras (60%) seguido de las frutas (14%). En tercer lugar, aparecen los huevos, siendo la proteína animal que han empleado todas las cafeterías excepto Filosofía pequeña. Les siguen el pan, los arroces y las legumbres, que junto con los frutos secos constituyen las proteínas vegetales y representan el 14,37% del peso de los alimentos. Las carnes representan el 0,93% del peso y si agrupamos todas las proteínas de origen animal (carne, huevos y lácteos) no llegan al 10% del peso.

En inversión económica, las hortalizas suponen el 54% y las frutas el 8%. En ambos casos su precio es inferior a la media de otros ingredientes del menú al trabajar con productores socios de la cooperativa o con los que tras una larga relación proporcionan precios justos y estables lo que da una relación calidad/precio muy adecuado para las cafeterías. Las proteínas vegetales representan el 16,92% del presupuesto.

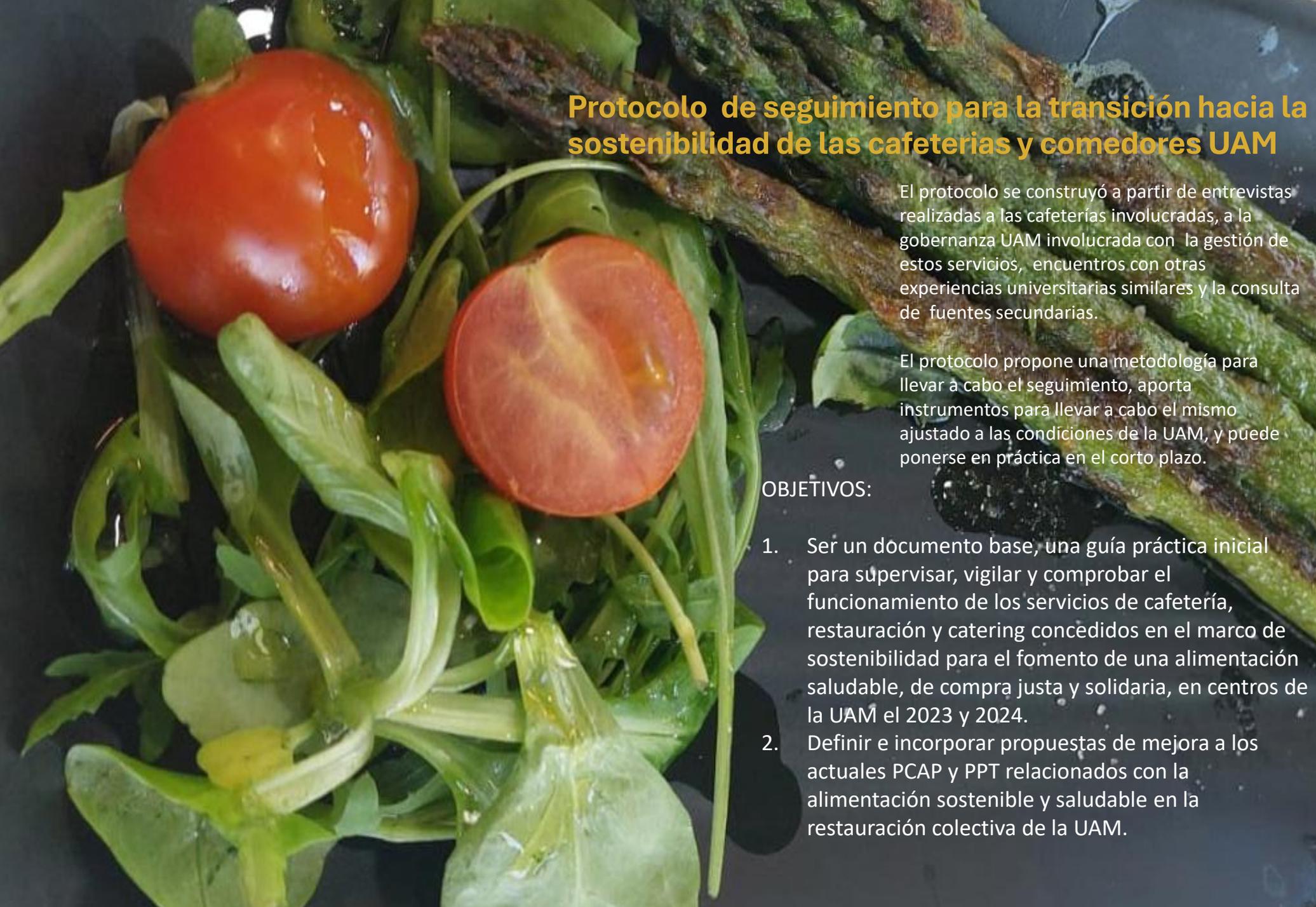


## Producción ecológica

Los alimentos de 33 productores ecológicos que han abastecido a los comedores UAM, procedían de 9 comunidades autónomas, mayoritariamente de Madrid y Castilla y León que comercializan sus productos a través de La Garbancita Ecológica, algunos de ellos son socios de la cooperativa otros no lo son



Categorías de alimentos	Proveedores
Hortalizas y verduras	Senda Verde, Ecoeduco, Fruitalpuntbio, BioTrailla, Casella y Pidebio
Frutas	Casella Coop, Biotrailla, Fruitalpuntbio, JM Magrí y Pidebio
Huevos	Huevos Pedaque
Pan Ecológico y Artesano	El Árbol del Pan S. L.
Arroces, Pastas y otros Cereales	Riet Vell y Ecoandes
Legumbres	Ruben Carretero Martín /Cultivando con Alma, ARAE Coop
Zumos de frutas	FruitalpuntBio
Leches, Yogures y Mantequillas	El Buen Pastor
Quesos	Suerte Ampanera C.B. Crica S.COOP, Cantero de Letur
Pates vegetales	Natureco - Alimentos Sanygran S.L.
Aves frescas y Carne de Cerdo	Pollos Sanchonar, Biobardales
Frutos secos y Semillas	Valle del Taibilla - Agrícola y Forestal del Nerpio SCCM y Biogredos
Aperitivos	SOL NATURAL. Rincon del Segura, Biogredos y Biogran
Aceites vegetales y vinagres	Panadería Rincón del Segura y Vinagrerías Riojanas
Bollería, pastas y dulces	Crica S Coop
Condimentos y Especies	Biogredos y Orballo
Harinas y pan rallado	Biogredos, Herbes del Molí
Algas	Panadería Rincón del Segura, Despelta
Mermeladas	Algamar
Chocolates	Valle del Taibilla
Conserva de tomate	Chocolates Solé
Infusiones	Cachopo
Aceitunas y encurtidos	Orballo- Serrín Ultramarinos



## Protocolo de seguimiento para la transición hacia la sostenibilidad de las cafeterías y comedores UAM

El protocolo se construyó a partir de entrevistas realizadas a las cafeterías involucradas, a la gobernanza UAM involucrada con la gestión de estos servicios, encuentros con otras experiencias universitarias similares y la consulta de fuentes secundarias.

El protocolo propone una metodología para llevar a cabo el seguimiento, aporta instrumentos para llevar a cabo el mismo ajustado a las condiciones de la UAM, y puede ponerse en práctica en el corto plazo.

### OBJETIVOS:

1. Ser un documento base, una guía práctica inicial para supervisar, vigilar y comprobar el funcionamiento de los servicios de cafetería, restauración y catering concedidos en el marco de sostenibilidad para el fomento de una alimentación saludable, de compra justa y solidaria, en centros de la UAM el 2023 y 2024.
2. Definir e incorporar propuestas de mejora a los actuales PCAP y PPT relacionados con la alimentación sostenible y saludable en la restauración colectiva de la UAM.



En 2022, producto del compromiso de la UAM por la mejora de su modelo de alimentación en sus comedores y de las intervenciones antecesoras al proyecto UNIALIMENTA, se planteó en los pliegos una mejora de las CONDICIONES OBLIGATORIAS DEL SERVICIO en las que se añade la incorporación del uso de alimentos de producción ecológica en el servicio, definidos según el reglamento (CE) nº 834/2007, de origen vegetal, frescos y de temporada nacional, debiendo alcanzar al menos un 5% del total de la compra de alimentos. La elaboración de menús priorizando alimentos de temporada de la región, visibilizándolos, como tal, en el espacio de comedor. Un aumento de las raciones de hortalizas y verduras, legumbres y frutas, así como, una limitación de las raciones de carnes rojas. Se puso énfasis en las formas de cocción más saludables. Son algunas de las mejoras incorporadas, y destacables relacionadas con la alimentación saludable y sostenible.

Desde el 2023 son cinco las empresas que gestionan 8 cafeterías de la UAM, sujetas a estas nuevas condiciones obligatorias del servicio de los pliegos. Una de ellas, responsable de dos cafeterías ha participado en el proyecto UNIALimenta y ha ofertado una opción ecológica durante el proyecto.

En el segundo semestre de 2025 está prevista una licitación bajo estas condiciones para el resto de comedores y cafeterías de la UAM. UNIALimenta a través de esta intervención ha contribuido a que las empresas tengan oportunidad a probar esta incorporación de la opción ecológica en su oferta, para que puedan abordar con éxito esta nueva licitación manteniendo sus servicios.

A close-up photograph of a hand holding a silver fork over a white bowl filled with a fresh salad. The salad contains white rice, green leafy vegetables, and other ingredients. In the background, there are other plates of food and a glass of water on a white table. The lighting is bright and natural, highlighting the textures of the food.

## VALORACIONES

A partir de una encuesta de valoración, que se llevó a cabo en las diferentes facultades del proyecto, contestada en un 56,1% por el personal docente e investigador, seguido por el alumnado con un 29,3%, el 9,8% por personal administrativo y servicios, el 2,4% por doctorandos y el 2,4% por visitantes, el 53,8% de las personas da una puntuación de 4 sobre 5 y el 23,1% de las personas da la máxima puntuación al menú ecológico. La mayoría coincide que la razón por la que lo consumen es porque es más saludable, seguido del respeto al medio ambiente y fomenta la sostenibilidad y porque es más justo con las personas productoras.

En general, la valoración del menú, con una escala de 1 a 5 en la que el 1 es la mínima valoración y el 5 la máxima valoración, el 53,8% de las personas encuestadas le dieron una puntuación de 4, el 23,1% le asignaron 5, la máxima puntuación.

Las opiniones recogidas sobre posibles mejoras del menú ecológico ofrecido señalan principalmente el deseo de una mayor frecuencia en su disponibilidad, así como la necesidad de ajustar su precio para hacerlo más accesible al estudiantado. Además, algunas personas sugieren la incorporación de opciones con proteína animal para ampliar la variedad del menú y atender a diferentes preferencias alimentarias.



**La comunidad educativa de la UAM con herramientas para la práctica de una cultura alimentaria agroecológica con mínimo impacto medioambiental**

## Ciclo de Diálogos “Hacia una Cultura Alimentaria Agroecológica”

Se desarrolló un ciclo de tres webinarios temáticos titulado “Ciclo de Diálogos. Hacia una cultura alimentaria agroecológica”, en formato híbrido. Estos espacios abordaron la relación entre los alimentos ecológicos y la nutrición humana, los modelos agroecológicos y el cambio climático y las iniciativas agroecológicas en el ámbito universitario. Como productos están colgados los vídeos de los [webinarios en la página de UNIAalimenta](#) y los siguientes resúmenes gráficos

# 95

participantes

#MásCercaYTeCome



## DIÁLOGOS

### HACIA UNA CULTURA ALIMENTARIA AGROECOLÓGICA

Campus de Cantoblanco de la Universidad Autónoma de Madrid

#### LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LA NUTRICIÓN HUMANA

4 DE ABRIL DE 12:00 A 14:00

Sala D de la primera planta de la Plaza Mayor

- María Dolores Raigón. Universidad Politécnica de Valencia.
- Pilar Montero López. Universidad Autónoma de Madrid.
- Pilar Galindo Martínez. Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología.

#### MODELOS AGROECOLÓGICOS Y CAMBIO CLIMÁTICO

11 DE ABRIL DE 12:00 A 14:00

Sala D de la primera planta de la Plaza Mayor

- Lara Román Bermejo. Observatorio para una Cultura del Territorio.
- Juan Manuel Arcos. Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, Junta de Andalucía.
- Javier Jauregui. Coalición Por Otra PAC.
- Remedios Alarcón Villora. Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA).

#### INICIATIVAS AGROECOLÓGICAS UNIVERSITARIAS

16 DE MAYO DE 12:00 A 14:00

Sala POLIVALENTE de la Plaza Mayor

- Marina García Llorente. Universidad Autónoma de Madrid.
- César López Santiago. Oficina de Sostenibilidad de la UAM.
- Gisella Olivares Ponce. Observatorio para una Cultura del Territorio.
- Moeani Mofakhami. École Nationale Supérieure des Sciences Agronomiques, Bordeaux Sciences Agro.

INSCRIPCIONES AQUÍ:

<https://forms.gle/nxBzbsvPSNRZA43jB8>



unialimenta.org

FORMATO  
PRESENCIAL Y  
ONLINE

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS,  
LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN  
MÁS CERCA DE LO QUE CREES



Proyecto UNIAalimenta. Fomento de una cultura alimentaria agroecológica para una alimentación saludable, sostenible y en consonancia con el Plan de Acción de las Universidades Públicas de Madrid. Financiado por la Dirección General de Agricultura 2020. Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030. Convocatoria 2023 para la realización de actividades relacionadas con la promoción e implementación de la Agenda 2030 para el desarrollo sostenible en España.

# LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS EN LA SALUD HUMANA



MARÍA DOLORES RAIGÓN



PILAR MONTERO LÓPEZ



PILAR GALINDO MARTÍNEZ



# II MODELOS AGROECOLÓGICOS Y CAMBIO CLIMÁTICO

**oct** Lara Román Bermejo

**POB. OTRA PAC** Javier Jauregui

**IMIDRA**

Remedios Alarcón Villora

- Creación de nuevas formas productivas
  - Acceso a Recursos
  - Autonomía actores territoriales
  - Recuperación Biodiversidad Memoria Cultural
  - Diversificación económica
  - Estrategias de consumo
- Tecnoprodutiva  
Sostenibilidad  
Transformación Social



## ¿qué es?

- disciplina científica ecología, biología, agronomía...
- prácticas productivas
- movimiento social autonomía



Funcionamiento del agrosistema  
Estudio del hábitat basado en especies autóctonas de temporada

Yo conozco mi territorio  
**modelos AGROECOLÓGICOS PLURIDIVERSOS**

- 1 estudio climatológico
- 2 conocimientos autóctonos
- 3 factores políticos, económicos



## ¿por qué?



**CRISIS** económica de ciudades ecológica política

**25% CAMBIO CLIMÁTICO**

acelera en un 80% la pérdida de recursos naturales

¡ESTO TIENE QUE CAMBIAR!

## Transición Agroecológica ¿cómo?

PERDIDA de SUELO

maíces, Granjas  
dependiente de recursos fósiles  
- uso de agroquímicos  
- Mano de obra barata

~~PAC~~ RESILIENCIA y ADAPTABILIDAD al cambio



perdida de biodiversidad

+ °C  
NITRÓGENO FOSFORO

80% consumo del AGUA

alimentación ecológica como DERECHO!

- actiuismo para la mejora de condiciones laborales
- CIRCUITOS CORTOS
- Reconectar lo URBANO RURAL

PROYECTO EJEMPLO: **biovallée** visualización del video

**acción!** Tener una estrategia metodológica  
Grupos de consumo  
Acercamiento Productores

- artículos académicos
- investigación participativa
- acción reflexión
- invertir en duración
- compartir - intercambiar conocimiento
- apoyo mutuo
- certificación pública
- acompañamiento político
- construir alianzas

# III INICIATIVAS AGROECOLÓGICAS UNIVERSITARIAS

**UAM** CESAR LÓPEZ SANTIAGO  
Universidad Autónoma de Madrid

**UAM** MARINA GARCÍA LLORENTE  
Universidad Autónoma de Madrid

**ect** GISELLA OLIVARES PONCE

**BORDEAUX SCIENCES AGRO** MOEANI MOFAKHAM

**TRANSFORMACIÓN ECOLÓGICA** en la universidad

- DISCURSOS ESPERANZADORES y ESTRATEGIA



**APRENDIZAJE - SERVICIO** desde la vivencia de las personas que están en el territorio



**Emprendimiento ecológico viable**

**FORMACIÓN a DOCENTES**



**ACCIONES** con función demostrativa compostaje

**ESPACIO agroecológico**  
Jardín aromáticas  
Huejeta



implicación de todas las partes

**financiación y viabilidad económica**

"No tengo tiempo para la sostenibilidad"



financiación externa



**AGRO LAND SCALE** Investigación en iniciativas y prácticas agroecológicas

- elementos innovadores de experiencias agroecológicas
- identificar prácticas a escala de finca
- impacto
- analizar
- escalabilidad

¿Qué hacemos para la Transición?



- Incorporar prácticas:**
- medibles
  - que no sean ↑€
  - que no reñen espacio productivo
  - que aúnen conocimientos locales y científicos
  - que pongan a los productores en el centro

**Dificultades**

ritmo de producción e investigación diferentes

falta de fincas agroecológicas  
Acceso tierra

**Aislamiento**  
"No tengo tiempo para colaborar"

\* No crear falsas expectativas  
Ser realistas

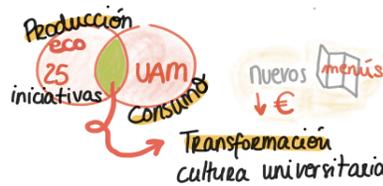


\* **LA TRANSICIÓN NO ES LINEAL**  
\* NUEVAS VÍAS de relación con el entorno y los productores

**UNIalimento** Transición agroecológica de comedores universitarios



- Diagnóstico
- CREACIÓN de modelo alimentario
- investigación
- Experiencia en 7 cafeterías



- Retos**
- Puente entre consumidores y productores
  - Volumen de producción
  - Costes más elevados
  - Hábitos de consumo
  - Encontrar iniciativas agroecológicas
  - Diversificar la oferta

- \* CUANTIFICAR el PROCESO
- \* PEDIDOS colectivos y DISTRIBUCIÓN CONJUNTA
- \* FORMACIÓN en NUEVAS RECETAS.
- \* INTEGRACIÓN de OTROS PROYECTOS para la TRANSFORMACIÓN del CAMPUS.

Cultura de transición agroecológica desde la universidad.

**Drive fermier:** Tienda online entre productores  
con puntos de recogida en el campus.  
50% dto para estudiantes

**MARAICH' SOLIDAIRE**  
mercado solidario para estudiantes frutas-verduras pan-gratis de mercados locales  
1000m<sup>2</sup> HUERTO URBANO  
+ 40 talleres + 2000 personas alcanzadas

**SSA:** (Seguridad Social Alimentaria)

- Acceso universal a comida
  - Contratación democrática de productos
  - Cotización social
- SSA para estudiantes 10€ mes para gastar en tiendas locales  
100€ alimentación + sana, - ESTRES, MEJOR alimentación

**MICROGRANTA:** Proyecto agroecológico experimental  
campo EUBY abandonado

**IMPORTANTE:** movilizar estudiantes  
crear vínculo profesores-estudiantes  
Profesionalizar a quienes dinamizan los espacios agroecológicos.



## Visita a La Garbancita Ecológica

60 alumnas y alumnos de Ciencias Ambientales y Biología de la Universidad Autónoma de Madrid.

A través de este recorrido, los estudiantes se acercaron a los principios de la agroecología, conocieron la historia y misión de La Garbancita Ecológica, y comprendieron su papel clave como supermercado agroecológico y movimiento social que promueve la educación alimentaria, la soberanía alimentaria y el consumo responsable. La actividad permitió observar de cerca la organización logística del almacén y el funcionamiento del grupo de consumo en la UAM, además de debatir sobre el valor nutricional y ecológico de productos como el garbanzo. También se abordaron temas como la reducción del consumo de carne, la seguridad alimentaria y los Objetivos de Desarrollo Sostenible. La visita culminó con una degustación de productos ecológicos y la entrega de materiales didácticos, generando una experiencia educativa rica en contenidos y emociones que reforzó el vínculo de los estudiantes con la alimentación sostenible. Como aprendizajes destacados, se subrayó que las experiencias prácticas fortalecen el compromiso estudiantil con la agroecología mucho más que las acciones teóricas.



## Encuentros sobre consumo responsable agroecológico en las facultades de la UAM

- 10 charlas-talleres (7 encuentros presenciales y 3 online) dirigidos a estudiantes, personal docente e investigador y personal administrativo.
- Incentivo e impulso para integrarse en el Grupo de Consumo de Agroecológico de La Garbancita Ecológica consiguiéndose 12 nuevas incorporaciones.
- En total, participaron 138 personas, 111 de forma presencial y 27 en formato online.
- 1 Roll up para publicitar el Grupo de Consumo.



## GRUPO AUTOGESTIONADO DE CONSUMO AGROECOLÓGICO UAM

### PARTICIPA ACTIVAMENTE EN LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA DE LA UAM

Somos un grupo de personas de distintas facultades que compra de forma colectiva a La Garbancita Ecológica desde 2011, quien pone en tu mesa alimentos ecológicos recién recolectados, de temporada, cercanía, a precio justo y de circuito corto.

### ¿CÓMO FUNCIONAMOS?



#### 1. HACEMOS EL PEDIDO A TRAVÉS DE LA TIENDA ONLINE

Pedimos entre martes y jueves para recibir el miércoles siguiente. Escanea este QR y accede a la TIENDA de LA GARBANCITA ECOLÓGICA



#### 2. LA PERIODICIDAD ES SEMANAL

Recogemos los miércoles en el template a las 15:00



#### 3. PAGO POR TRANSFERENCIA O CUENTA DE ANTICIPO

Una vez recogido tu pedido y comprobado que está correcto realizas el pago



#### 4. CONTROL DE CALIDAD PARTICIPATIVO

Si detectas algún problema, envías una foto, lo investigamos y lo resolvemos



#### 5. BOLETÍN SEMANAL DE CULTURA ALIMENTARIA

Junto a la oferta de alimentos, boletín con recetas, incidencias del campo, información nutricional y ecológica, etc.



#### AGROECOLOGÍA EN SERIO

Cooperativa Integral de productores y consumidores autogestionada sin ánimo de lucro para el Suministro de Alimentos Agroecológicos, Educación Alimentaria y Transición Ecológica Justa por la Salud, Seguridad y Soberanía Alimentaria.

UAMARCA  
TECNOLOGÍA



#### CONTÁCTANOS

[www.lagarbancitaecologica.org](http://www.lagarbancitaecologica.org)

☎ 618215863

✉ [lacastabasica@lagarbancitaecologica.org](mailto:lacastabasica@lagarbancitaecologica.org)

📘 @GarbancitaEcológica

✂ @LagarbancitaEco

📺 @lagarbancitaeco

[unialimenta.org](http://unialimenta.org)

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS,  
LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN  
MÁS CERCA DE LO QUE CREES

Estos Encuentros realizados en las facultades tuvieron como objetivo la promoción del consumo de alimentos ecológicos entre la comunidad universitaria de la Universidad Autónoma de Madrid. Los encuentros seguían la siguiente estructura:

- Presentación inicial por personal docente e investigador o decanos de las distintas facultades
- Breve contexto sobre el sistema alimentario actual, sus impactos ambientales y las políticas en torno a la producción ecológica a cargo del director de la Oficina de Sostenibilidad.
- Presentación del proyecto UNIALimenta objetivos y actividades.
- En las sesiones con ponentes invitados, se abordaban diversas temáticas relacionadas con sostenibilidad alimentaria.
- Intervención de La Garbancita Ecológica como responsable de gestionar la cesta de pedidos, explicando el funcionamiento de los grupos de consumo, sus beneficios logísticos, los retos que enfrentan y su papel como herramienta para facilitar un cambio hacia una dieta más saludable y responsable.
- Cierre de la jornada con un ágape para degustar productos ecológicos que habitualmente se puede solicitar en las cestas y generar un espacio distendido para la reflexión, el intercambio de ideas y la profundización en los temas tratados.

## IV Feria de Alimentación Sostenible y Campus Agroecológico

La participación del proyecto UNIALIMENTA en la IV Feria de Alimentación Sostenible y Campus Agroecológico de la UAM, celebrada el 26 de septiembre en la Plaza Mayor del Campus de Cantoblanco, fue una oportunidad clave para sensibilizar a la comunidad universitaria sobre la alimentación sostenible y de proximidad. El evento reunió a grupos de investigación, organizaciones sociales y productores ecológicos de la Bio-región de Madrid a través de actividades como talleres, exposiciones, catas y venta de productos. Una de las actividades destacadas fue la Gymkhana de los ODS que combinó dinámicas lúdicas con contenidos pedagógicos para conectar los principios agroecológicos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

6 stands de:

- Productores de la Asociación de productores Ecológicos de Guadalajara “El Güecológico”
- Productores del Clúster de Artesanía Alimentaria de Extremadura “Extremadura Alimenta”,
- La Garbancita Ecológica
- Observatorio para una Cultura del Territorio
- Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad de Madrid (CAEM)

Gymkana ODS

Bolsa de alimentos ecológicos para ganadores

Información acerca de alimentación sostenible y saludable





## Espacio de encuentro entre actores del proyecto

- Iniciativas productivas de los 3 territorios
- La Garbancita Ecológica
- Empresas de restauración de UAM
- Gobernanza universitaria



## Resultados obtenidos

411 personas EN TOTAL, con el siguiente

El 75,76% de las personas que han participado en la encuesta han evaluado positivamente las actividades del proyecto y mencionan haber mejorado su conocimiento acerca del impacto medioambiental de la alimentación y la necesidad de cambios de hábitos alimentarios.

Un 41.46% menciona su disposición a realizar cambios en su modelo alimentario

12 personas nuevas registradas en Grupo de Consumo Agroecológico de la UAM.

Se han realizado 4 tipos de actividades de sensibilización para abordar los distintos aspectos de la cultura alimentaria agroecológica, su relación con el cambio climático, y la importancia de una conciencia ciudadana global para afrontar los principales retos para el desarrollo sostenible, en el Campus de la UAM:

- 3 webinarios temáticos,
- 1 visita a La Garbancita Ecológica (iniciativas de producción y distribución de alimentos),
- 8 encuentros dirigidos a fomentar Grupos de Consumo de la UAM,
- Seis stands visibles en la Feria de Alimentación Sostenible y Campus Agroecológico que organiza anualmente la UAM.

Se dispone de un espacio de información temática en el espacio web de la [Oficina de Sostenibilidad de la UAM](#).

DESCUBRE MÁS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, SALUDABLES Y SOSTENIBLES, MÁS CERCA NO LO VAS A TENER

Encuentros sobre consumo responsable agroecológico

1 DE MARZO  
EDIFICIO DE BIOLOGÍA

SALA DE JUNTAS 04  
FRENTE A LA CAFETERÍA)  
12:30 HORAS



**MÁS CERCA  
Y TE COME**

¿Buscas comida ecológica,  
saludable y sostenible?  
LA TENDRÁS EN LA CANTINA DE RECTORADO  
EL JUEVES, 21 DE MARZO



**Dando a conocer los beneficios de la práctica de una cultura alimentaria agroecológica en la comunidad universitaria de la UAM**

#MásCercaYTeCome

¿Buscas comida ecológica, saludable y sostenible?

LA TIENES EN LA CAFETERÍA DE RECTORADO

EL JUEVES, 24 DE OCTUBRE

DE PRIMERO: **LOMBARDA CON NUECES Y PASAS**

DE SEGUNDO: **HUEVOS FRITOS EN CAMA DE CHAMPIÑÓN AL AJILLO**

INCLUIE: PAN DE TRIGO Y POSTRE MANZANA ASADA O CAFÉ

PRECIO DEL MENÚ: **12,50€**

¡AYÚDANOS A MEJORAR!

unialimenta.org

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN MÁS CERCA DE LO QUE CREES

#MásCercaYTeCome

¿Buscas comida ecológica, saludable y sostenible?

LA TIENES EN LA CAFETERÍA DE CIENCIAS

EL MIÉRCOLES, 08 DE MAYO

DE PRIMERO: **CREMA DE PUERRO Y ZANAHORIA**

DE SEGUNDO: **ESPAGUETIS CON ESPINACAS**

INCLUIE: PAN ECOLÓGICO Y POSTRE BIZCOCHO CASERO DE BONATO O CAFÉ

PRECIO DEL MENÚ: **12,50€**

unialimenta.org

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN MÁS CERCA DE LO QUE CREES

**MÁS CERCA Y TE COME**

SI BUSCAS COMIDA ECOLÓGICA, SALUDABLE Y SOSTENIBLE MÁS CERCA NO LA VAS A TENER: CADA SEMANA EN LAS CAFETERÍAS DE LA UAM

El proyecto UNIALIMENTA trabaja para incorporar alimentos ecológicos, de temporada, producidos lo más cerca posible y de canal corto, para ofrecerte un plato saludable y ambientalmente sostenible. Trabajamos juntos, las cafeterías, la Cooperativa Integral La Garbancilla Ecológica, la Oficina de Sostenibilidad de la UAM y el Observatorio para una Cultura del Territorio, para impulsar la transición ecológica de los comedores de la UAM.

ACOMPÁÑANOS EN ESTE RETO Y PIDE TU MENÚ ECOLÓGICO EN LAS CAFETERÍAS PARTICIPANTES.

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN MÁS CERCA DE LO QUE CREES

unialimenta.org

LA GARBANCILLA ECOLÓGICA

¿DE DÓNDE VIENEN ESTOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS?

Los trae La Garbancilla Ecológica, cooperativa sin ánimo de lucro, constituida en 2010 para la logística de grupos de consumo de alimentos agroecológicos. Tienen su tienda y almacén en Valdecarlos, venden online y reparten a particulares, grupos, escuelas y otras entidades. Asesoran en la transición a ecosistemas. Cooperativa de responsabilidad compartida entre el campo y la ciudad.

Más info: [garbancillaecologica.org](http://garbancillaecologica.org)

¿QUIÉNES PRODUCEN ESTOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS?

- SEBIDA VERDE**: Aranjuez, Madrid. Hortalizas.
- CUCUMBRAS**: Colmenar de Oreja, Madrid. Ajo, melón, conservas vegetales.
- ESDOBERCO**: Campo de Cuellar, Segovia. Hortalizas de todo el año.
- BIO TRALLA**: Buñuel, Navarra. Hortalizas.
- FINCA DOS CASTAÑOS**: Sosillos Altos Albaraneses de la Vera, Cáceres. Frutas frescas y secas.
- LA VALL DE LA CASSELLA S. COOP.**: Alzira, Valencia. Cítricos.
- FRUITALPONTIBO**: Ivars de Noguera, Lleida. Fruta y zumos artesanales de fruta.
- HUERTOS ROSALES**: Fuentesmilanes, Segovia. Huevo.
- ARAS S. COOP. ECOLÓGICA**: Castilla y León, Zamora. Legumbres.
- RIET VELL**: Amposta, Tarragona. Arroces de variedades del Valle del Ebro.

unialimenta.org

# Resultados obtenidos

## MATERIALES DE DIFUSIÓN

10 tipos de materiales temáticos con 21 diseños con contenidos distintos:

1. Cartel general y cartel productores (2 diseños tipo mosaico)
2. Roll-ups (3 diseños)
3. Flyer
4. Carteles menús (1 diseño, ajustando la información del menú durante 50 días y para 6 cafeterías)
5. Carteles eventos (4 diseños): carteles encuentros, carteles diálogos, carteles feria, cartel jornada de cierre
6. Vídeos Diálogos hacia una cultura alimentaria agroecológica (3 vídeos)
7. Imagen visual thinking Diálogos hacia una cultura alimentaria agroecológica (3 productos)
8. Vídeo promocional y vídeo documental del proyecto (2 vídeos)
9. Catálogo de productores/as (1 documento)
10. Documento de comunicación (1 documento)

471 formatos digitales

1.618 impresiones

# MÁS CERCA Y TE COME

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN

**MÁS CERCA DE LO QUE CREES**



unialimenta.org

## CAMPAÑA #MásCercaYTeCome

Página web del proyecto: <https://unialimenta.org/>

Contenidos temáticos periódicos un total de 224 publicaciones (56 publicaciones en 4 canales oficiales del OCT). Publicaciones replicadas por la UAM, La Garbancita Ecológica y otros socios estratégicos

Se ha empleado 6 canales de comunicación.

Instagram: 1.860 (interacción total)

X (antes Twitter): 372 (interacción total)

LinkedIn: 217 (interacción total)

Facebook: 164 (interacción total)

Total de interacciones: 2.613 interacciones

Youtube: 395 visualizaciones

unialimenta.org : 40.831 visualizaciones entre enero-noviembre 2024

Publicaron en dos medios digitales:

[Una nota DE PRENSA](#): Climática (lamarea.com y MásPúblico). Junio 2024

[Una entrevista radiofónica](#) en Telemadrid minuto 42 del programa Madrid sin Fronteras. Septiembre 2024.

2 presentaciones públicas para la difusión de resultados:

(1) en el espacio [Historias BIO el 22 de noviembre en la Feria Biocultura](#) de Madrid, con una participación total de 12 personas, y

(2) Presentación en la UAM con un total de 33 personas participantes. Un total de 45 personas.

Se elaboraron dos vídeos para la difusión del proyecto:

[Vídeo promocional del día de menú ecológico UAM](#)

[Vídeo documental del proyecto UNAlimenta](#)



El desarrollo de las acciones de promoción, sensibilización y comunicación han generado una serie de herramientas y recursos clave para promover una cultura alimentaria agroecológica dentro de la comunidad universitaria. En sus distintos formatos, han permitido llegar a públicos diversos, adaptándose a sus intereses y rutinas. Estas iniciativas han contribuido a fortalecer el vínculo entre el medio rural y la universidad. Uno de los logros más importantes ha sido el fomento del conocimiento crítico y la reflexión sobre los impactos del actual sistema alimentario y los aportes de la agroecología a estos problemas.

# CONCLUSIONES



Se ha identificado y visibilizado a las iniciativas ecológicas y agroecológicas de producción, distribución y comercialización que apuestan por los canales cortos de comercialización en la Biorregión de Madrid, caracterizando su oferta para su venta a las cafeterías universitarias: Este trabajo ha quedado plasmado en un catálogo de 27 productores/as y 7 redes de articulación de productores e iniciativas de distribución en canales cortos de comercialización puesto a disposición de las cafeterías universitarias con miras al escalamiento y consolidación de la compra de productos ecológicos y de cercanía por parte de esas empresas en los próximos años .

Necesidad de buscar la continuidad del acompañamiento y la dinamización participativa para seguir apoyando a estas iniciativas en dar el salto de escala necesario. Así como, el desarrollo de plataforma digital común de gestión de pedidos, stock, facturación y trazabilidad.

Se ha establecido un canal de suministro corto, especializado en alimentos ecológicos que trabaja desde los principios de la agroecología dirigido a las cafeterías de la UAM, a través de La Garbancita Ecológica, que cumple varios roles, no solo la del suministro sino también de formación en el tratamiento más idóneo de los productos ecológicos, en la elaboración de recetas creativas y el de su incidencia como actor comprometido con la cultura alimentaria agroecológica en el ámbito público.

Es posible introducir menús ecológicos, saludables y de proximidad en el entorno universitario, siempre que exista implicación real por parte de las empresas gestoras. Esta experiencia en siete cafeterías ha permitido identificar buenas prácticas, pero también obstáculos importantes como la falta de formación sobre alimentación ecológica, una oferta poco cuidada y escasa planificación. A pesar de estas limitaciones, se han observado una reducción progresiva de proteína animal sin rechazo del público, lo que indica una apertura hacia opciones más sostenibles y que hay que trabajar.

La limitada inversión económica de las cafeterías ha sido un factor clave que ha condicionado la calidad y constancia de la oferta. En muchos casos, los presupuestos semanales eran tan reducidos que impedían sostener una propuesta atractiva y estable, lo que a su vez dificultaba generar confianza entre los consumidores y aumentaba la desmotivación tanto del público como del personal implicado. Esta dinámica refuerza un círculo vicioso: la falta de apuesta impide consolidar ventas, y la falta de resultados alimenta el desánimo. Paralelamente, el desconocimiento del perfil y las necesidades del alumnado en cada facultad ha dificultado adaptar la oferta ecológica a realidades muy distintas, combinando estudiantes con pocos recursos económicos con otros de mayor poder adquisitivo, todos ellos potencialmente interesados en propuestas saludables, sostenibles o vegetarianas. Esta falta de personalización, sumada a una comunicación insuficiente, ha limitado el impacto del proyecto, aunque se ha demostrado que, allí donde sí se realizaron esfuerzos en estos aspectos, la respuesta del público fue muy positiva.

La implementación de opciones ecológicas en la oferta de los comedores y cafeterías en las universidades requiere una estrategia integral que contemple formación específica para todos los actores implicados: desde las empresas gestoras y su personal hasta los responsables de los procesos de licitación. La experiencia ha demostrado que incluir proteína animal, especialmente carne, en los menús ecológicos ha sido contraproducente, encareciendo el precio final, limitando el acceso al alumnado con menos recursos y reduciendo el margen de rentabilidad de las cafeterías. Las opciones vegetarianas y ecológicas, además de ser más sostenibles, permiten alcanzar un equilibrio económico y nutricional más adecuado para el público universitario.

Es fundamental que cada empresa gestora desarrolle un plan de trabajo con objetivos medibles y realistas, acompañado de estrategias de comunicación que activen la demanda y coordinen esfuerzos entre cafeterías, facultades y comunidad universitaria. Contar con un grupo motor que incluya a representantes de todos los sectores puede facilitar este proceso, permitiendo tomar decisiones consensuadas y fomentar la implicación colectiva. Además, se recomienda aprovechar el potencial formativo y de acompañamiento de estudiantes de titulaciones afines para apoyar tanto la planificación nutricional como la gestión empresarial.

La integración de entidades agroecológicas como La Garbancita Ecológica, en una alianza público privada, con roles definidos de acuerdo a la experiencia y saber hacer de cada uno, ha sido clave para integrar experiencias reales con procesos formativos, abriendo caminos para la participación estudiantil y fortaleciendo redes locales de distribución responsable.

Se identifica como recomendable la oferta de un plato único ecológico y vegetariano, con un precio ajustado a la capacidad económica del estudiantado, como vía para facilitar el acceso equitativo a una alimentación saludable. Asimismo, se sugiere revisar el precio global del menú ecológico, considerando que una reducción moderada del mismo puede incrementar el volumen de ventas y, por tanto, garantizar un margen neto sostenido.

Un producto importante es la propuesta técnica para el seguimiento del cumplimiento de los pliegos del 2023 y 2024 y los que vengan, que se ha definido como Protocolo de Seguimiento, construido participativamente y con la consulta tanto de la gobernanza de la UAM responsable de la gestión del servicio de cafeterías como con las empresas de restauración que están implicadas en este proceso y otra que no lo está, pero que ha sido la más interesada en participar, ya que próximamente sus condiciones de contrato se tendrán que adaptar a estas condiciones de estos pliegos.

Actualmente no se hace seguimiento de las condiciones obligatorias del servicio ni de si las empresas cumplen con los criterios de adjudicación comprometidos a la hora de la concesión de los contratos. Si se hace seguimiento externo del control de calidad. Este protocolo pone en manos de la UAM una herramienta práctica para llevarlo a cabo y a partir de los resultados del mismo, plantear propuesta de mejora del seguimiento y de los propios pliegos.

La vinculación con el quehacer de la UAM y actividades propias como ferias o grupos de consumo ha permitido visibilizar la iniciativa, aumentar el conocimiento sobre agroecología y fomentar hábitos de consumo consciente.

El gran reto que se mantiene es el de una educación alimentaria agroecológica, formar, intervenir e incidir en los hábitos alimentarios de las personas consumidoras. En hacer accesible una opción ecológica en los comedores de la UAM para toda la comunidad educativa en especial para el alumnado, buscando alternativas asequibles y viables económicamente. En la UAM entre el 5-8% de su población come el menú universitario y lo hacen principalmente personal docente e investigador y personal administrativo y de servicios y en muy poca proporción población estudiantil. A pesar del precio social en espacio de autoservicio de 6,60 (2025) del menú completo, menú solo con un primer plato a 3,75€ o un segundo plato a 4,65€, el alumnado sigue demandando una bajada de precios de la comida, pues no les permite asumir este gasto de manera continuada. Y preferiblemente traen la comida de casa.

Las opciones con carne roja, siguen siendo importantes y en las tres opciones de platos del menú sigue teniendo una fuerte presencia, porque hay una percepción que sin esta oferta cuesta más fidelizar a las personas usuarias, y la oferta de platos vegetarianos y/o veganos es poco diversa, se hace uso de productos ultra procesados, o simplemente no se propone un plato creativo y rico.

Se recomienda la creación de un grupo motor en cada facultad integrado por representantes de las cafeterías, de los estudiantes, del profesorado, del personal investigador (PDI) y del personal de administración y servicios (PTAS) para definir conjuntamente las acciones prioritarias para el desarrollo del menú ecológico y saludable. Esta figura implementada con éxito en otros entornos educativos ha demostrado ser eficaz para el fomento de procesos de colaboración estructurada.

Organizar eventos de participación directa, tales como catas, talleres prácticos de cocina o foros de discusión en los espacios comunes del campus para atraer al alumnado con muy poca disponibilidad y difícil participación en actividades presenciales

El papel de la universidad es clave como garante de la transformación alimentaria. Más allá de establecer porcentajes mínimos de productos ecológicos, es necesario implementar medidas de seguimiento, formación y apoyo continuado a las gestoras. La experiencia de UniAlimenta ofrece aprendizajes valiosos y una base real sobre la que construir. Si se refuerza la cooperación entre actores y se consolida el compromiso institucional, será posible avanzar hacia un modelo alimentario más justo, saludable y sostenible en las universidades.

# REFLEXIÓN FINAL

Desde una perspectiva antropológica de la alimentación, el proyecto UNIALIMENTA se erige como un proceso transformador pues pretende reconfigurar las prácticas alimentarias cotidianas no solo como acciones nutricionales, sino como actos cargados de sentido ecológico, político y cultural. Al integrar productos ecológicos, de temporada, de proximidad y de circuito corto en la oferta alimentaria de las cafeterías y los comedores universitarios influye en las dinámicas territoriales que implica al sistema alimentario, visibiliza a los sujetos productores y reconstruye los lazos entre el consumo urbano y los territorios rurales. Desde este enfoque, alimentarse deja de ser un gesto aislado para convertirse en un proceso relacional, en el que se expresan valores de sostenibilidad, solidaridad y justicia eco social.

## QUE LA FUERZA TRANSFORMADORA DE LA UNIVERSIDAD EMPIECE POR EL PLATO

El poder transformador del proyecto radica en su capacidad para generar una pedagogía vivencial del comer, que activa nuevas formas de conciencia entre estudiantes, personal universitario y gestores de servicios. A través de menús, visitas a fincas, charlas y campañas, UNIALIMENTA introduce una dimensión crítica y situada al acto alimentario, devolviéndole su capacidad de agencia política y ecológica. Ayuda a mirar con otros ojos lo cotidiano: el comedor universitario deja de ser un simple lugar de paso para convertirse en un espacio donde se ensayan formas más conscientes y cuidadosas de estar en el mundo. Así, UNIALIMENTA pretende no solo transformar lo que se come, sino también cómo se piensa, se siente y se decide en torno a la alimentación dentro del contexto universitario.



© Observatorio para una Cultura del Territorio  
C/Duque de Fernán Núñez, 2-1º. 28012 Madrid.  
[oct@observatorioculturayterritorio.org](mailto:oct@observatorioculturayterritorio.org)  
<http://observatorioculturayterritorio.org>